

EXTRAIT DE LA CARTE DES BOISSONS

LES BIERES 33cl

Leffe	6 €
Malpolon Blanche	7 €
Zoobrew – Condor Pale Ale	8 €
Zoobrew – Bower Bird IPA	9 €

LES SOFTS CLASSIQUES

Coca Cola 33 cl	5 €
Coca Zéro 33 cl	5 €
Orangina 25 cl	5 €
Ice Tea 33 cl	5 €

LES SOFTS "SIBIO!"

Jus de Pomme 25cl	6 €
Jus de Tomate 25cl	6 €
Jus d'Orange 25cl	6€
Nectar de Poire 25cl	6€
Nectar de Pêche 25cl	6€
Limonade 33cl	6 €
Thé Vert Glacé 33cl	6 €

Citron Fleur de Sureau

COCKTAIL SANS ALCOOL

Citronnade du Petit Jardin	8€
-----------------------------------	----

Jus de citron pressé, sucre de canne,
menthe fraiche

LES APERITIFS

Ricard, Pastis 51	7 €
Kir	7 €
Kir Royal	14 €
Suze	8 €
Martini Blanc, Rouge	8 €
Noilly Prat	8 €

LES COCKTAILS

Le Petit Jardin	10€
------------------------	-----

Prosecco, Liqueur de Sureau,
Eau Gazeuse,
Citron vert, Menthe Fraîche

Apérol Spritz	12€
----------------------	-----

Apérol, Prosecco, Tranche d'orange,
Eau Gazeuse

Daiquiri Floral	12€
------------------------	-----

Rhum, fleur de sureau, citron, menthe, miel

Gin ou Vodka tonic	12€
---------------------------	-----

Gin Hendricks ou Vodka, Tonic, Baies de
Genévriers ou Citron jaune

Margarita Classique	12€
----------------------------	-----

Téquila, Jus de Citron, Cointreau,

Moscow/London Mules	12€
----------------------------	-----

Vodka ou Gin, Ginger Beer, Jus de Citron vert



le petit jardin

Le Bistrot

Côté Bistrot

Tapas et entrées

Gaspacho de petits pois à la menthe, brousse de chèvre	9 €
Fingers de pieds de cochon, sauce gribiche	12 €
Salade exotique à la mangue, chou rouge, roquette, coriandre, brochette de poulet gingembre, coriandre	13 €
Accras de morue et chair de crabe, sauce Thaï cacahuète	11 €
Saumon fumé maison, blinis et crème citronnée	15 €
Cœur de frisée, lardons, œuf poché et petits croûtons	13 €
Salade de poulpe, houmous au cumin, pois chiches	12 €

Formule Déjeuner 27 €

Du mardi au vendredi hors jours fériés

Plats de la carte avec * + café gourmand



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Sans gluten (Sur demande, certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten)

Nos plats

Sardines à la chermoula, salade de semoule de blé	19 €*
Orecchiettes façon paëlla aux crevettes	19 € *
Aile de raie à la grenobloise, risotto crémeux aux herbes	21 €
Burger de kefta, méchouia, fromage blanc condimenté	18 €
Tataki de bœuf black Angus, mâche, frites maison	22 €
Poitrine de cochon français confite, jus aux douces épices, Salade de pommes de terre tiède au citron confit	19 € *
Epaule d'agneau marinée servie entière <i>(pour deux personnes)</i> Garniture au choix	29 € par pers.

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES

Frites maison	5 €
Salade de semoule de blé	5 €
Risotto crémeux aux herbes	6 €

Tous les plats peuvent être servis sur simple demande de façon à être partagés.

Nos desserts

Assiette de fromages	10 €
Le Paris-Brest du Petit Jardin	9 €
Pommes caramélisées sur sablé breton	9 €
Royal au chocolat	9 €
Café gourmand	12 €